FRIGIDAIRE

Tout sur l'utilisation et l'entretien de votre cuisinière à gaz

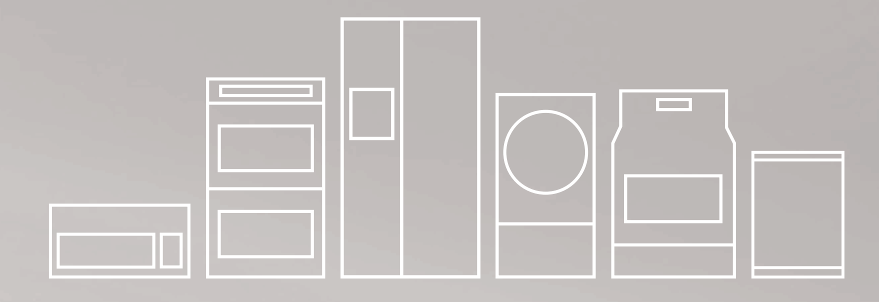


TABLE DES MATIÈRES

A02992501 Rév A (mai 2015)

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

Ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une relation. Pour vous assurer que nous pourrons continuer à vous servir, veuillez inscrire sur cette page les renseignements importants concernant ce produit.

Des questions?

Pour joindre sans frais le service de soutien technique aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1-800-944-9044**.

Pour obtenir de l'aide et des renseignements en ligne sur les produits, rendez-vous à l'adresse **www.frigidaire.com**.

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à l'adresse www.frigidaire.com

Avant de contacter le service à la clientèle, il vous est possible d'effectuer un certain nombre de choses qui pourront nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre cuisinière.

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée…

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu la cuisinière.

Économisez temps et argent

Consultez la section « Avant de faire appel au service après-vente ». Les renseignements contenus dans cette section vous aideront à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1-800-944-9044**.

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez-vous en ligne à l'adresse **www.frigidaire.com** ou en nous faisant parvenir la carte d'enregistrement du produit par la poste.

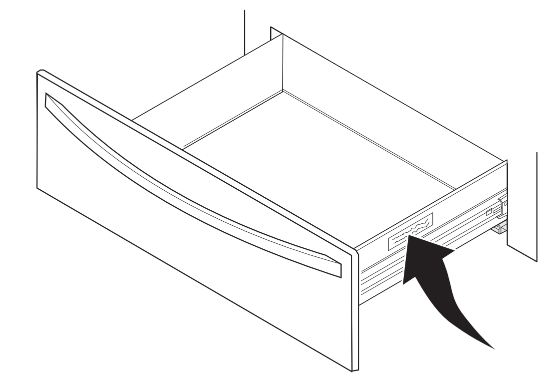
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

---

Date d'achat

Numéro de modèle Frigidaire

Numéro de série Frigidaire



MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.

DÉFINITIONS

⚠ Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou accidents mortels.

⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

REMARQUE

Indique une courte référence informelle. Sert généralement à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les renseignements contenus dans ce manuel ne sont pas suivis à la lettre, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez aucun commutateur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four ou près des brûleurs de surface. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur le four ou à proximité de celui-ci.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

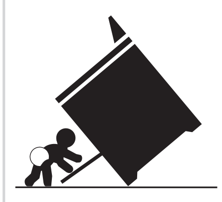
IMPORTANT

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Retirez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser le four. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé le four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Une installation appropriée est essentielle. Assurez-vous que votre four est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 et aux codes électriques de votre région. Au Canada, installez l'appareil conformément à la norme C22.1 de la CSA, le Code canadien de l'électricité, partie 1, et les codes et exigences en matière d'électricité de votre région. N'installez le four que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Entretien par l'usager : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sous recommandation précise dans ce guide. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager le four.
- Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de votre four à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- Ne modifiez jamais le four, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce du four.
- Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.
- Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

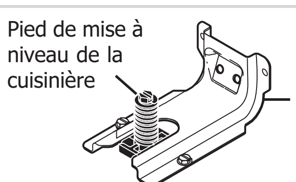
AVERTISSEMENT

Risque de basculement



• Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
• Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
• Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
• Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
• Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.





Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

IMPORTANT

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

N'essayez pas de faire fonctionner le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, arrêtez toujours le four. Si le four n'est pas éteint et que le courant est rétabli, le four ne se remet pas en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants sans surveillance. Les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsque celui-ci est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants à proximité des armoires se situant au-dessus de l'appareil ou dans ces armoires. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- S'appuyer sur le four ou s'asseoir sur la porte ou ses tiroirs pourrait entraîner de graves blessures et endommager l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous, ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium, un revêtement de four ou tout autre matériau. Le papier d'aluminium et d'autres revêtements de four peuvent retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

Avis de sécurité important : en vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'avertir leurs clients des risques potentiels liés à l'exposition à ces substances.

ATTENTION

- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les parois intérieures du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures.
- Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four, avant que ces derniers aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures, dont les ouvertures de l'évent et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes de four et les hublots des portes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez une flamme de dimension appropriée : réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

- Notez à quel bouton correspond chacun des brûleurs de surface. Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- Tournez toujours le bouton à la position « LITE » (allumage) pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- Si vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez sa porte et qu'il est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.
- Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ni tout autre matériau ou revêtement pour couvrir la surface ou la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

ATTENTION

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi.

- Nettoyez régulièrement votre four afin d'éliminer toute présence de graisse qui risquerait de prendre feu.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d’aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

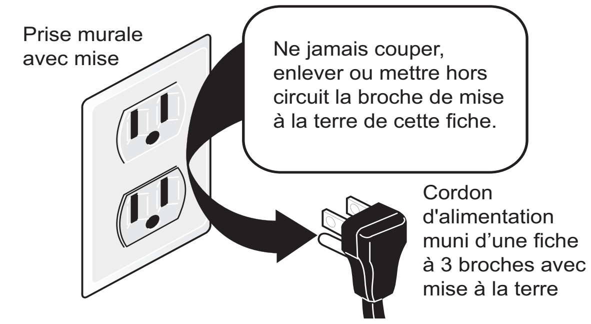
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce guide. Avant d'utiliser la fonction de nettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles du four. Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l’endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant le cycle de nettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d’incendie ou de choc électrique. N’utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n’enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. N’enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.



Pour des raisons de sécurité personnelle, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour un maximum de sécurité, la fiche de cette cuisinière doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un technicien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Conversion au GPL

Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au **gaz de pétrole liquéfié (GPL).** Si une conversion au GPL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur de GPL pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures ou la mort par choc électrique, confiez la conversion au GPL à un installateur ou un électricien qualifié. Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Contrôler l'emplacement des brûleurs de surface au gaz

Votre cuisinière est équipée de brûleurs de surface au gaz dotés de valeurs BTU différentes. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille.

Le petit brûleur de mijotage s'utilise idéalement pour le mijotage de sauces délicates, etc. Il se trouve à l'emplacement du brûleur arrière droit de la table de cuisson. Les brûleurs de dimension standard peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Les brûleurs standard se trouvent sur les zones avant gauche et arrière gauche de la table de cuisson.

Les brûleurs puissants sont les mieux adaptés au chauffage rapide de grandes quantités de liquides et à la préparation de grandes quantités de nourriture. Le brûleur puissant se trouve sur le côté avant droit de la table de cuisson. Peu importe la taille, choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile. Veillez à ce que la flamme ne dépasse jamais le bord extérieur de l'ustensile.

Ensemble des chapeaux de brûleurs de surface et des grilles de brûleurs

Il est très important de vérifier que tous les chapeaux et toutes les grilles des brûleurs de surface sont correctement installés et se trouvent au bon endroit.

1. Retirez tout le matériel d'emballage de la table de cuisson.
2. Jetez tout le matériel d'emballage (le cas échéant).
3. Déballez les grilles de brûleurs et placez-les sur la table de cuisson.

IMPORTANT

- Le mot **REAR** (Arrière) est inscrit à l'arrière des grilles du brûleur pour garantir que l'extrémité appropriée des grilles se trouve à l'arrière de la table de cuisson.
- Les grilles ont été conçues de manière à reposer dans la cavité de la surface de cuisson.
- Pour installer les grilles de brûleurs, placez les grilles, surface plane vers le bas, et alignez-les dans la cavité de la surface.
- Les grilles doivent s'aligner l'une contre l'autre et contre les rebords de la cavité.

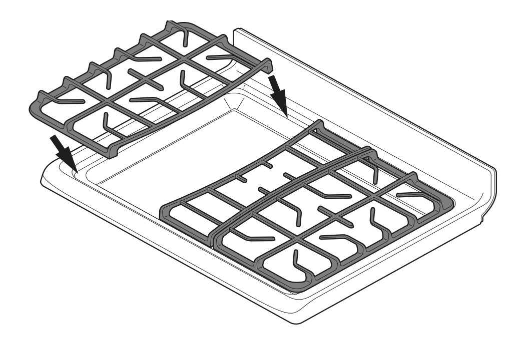
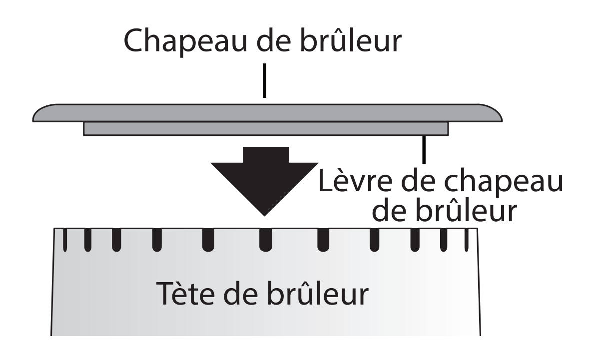


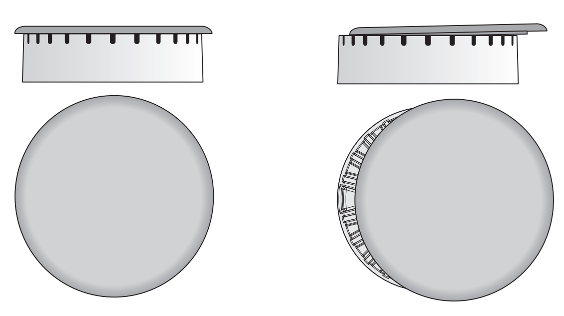
Figure 1 : Installation adéquate de la grille



IMPORTANT

Ne laissez pas de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du porte-gicleur.

Laissez toujours le chapeau et la tête des brûleurs de surface en place lorsqu'un brûleur est utilisé.



Bon positionnement du chapeau de brûleur — **Mauvais positionnement du chapeau de brûleur**

IMPORTANT

- Ne faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande de surface est sur **LITE** (allumage). L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé sur **LITE** (allumage).
- Lorsque vous placez un bouton de commande de surface sur **LITE** (allumage), tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.
- Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux zones de cuisson différentes en même temps. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent s'allumer à la main. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface. Pour allumer un brûleur de surface manuellement, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur **LITE** (allumage). Après l'allumage du brûleur, enfoncez et tournez le bouton pour l'amener à la position désirée.
- Lorsque vous utilisez le four, il est possible que de la chaleur résiduelle provenant du four puisse se transmettre aux boutons de commande situés directement au-dessus de la porte du four.
- Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la table de cuisson de la cuisinière.
- Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la surface de cuisson de façon permanente.

Utilisation des commandes de surface au gaz

1. Placez l'ustensile de cuisson sur le brûleur de surface.
2. Appuyez sur le bouton de commande de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position OFF (arrêt).
3. Relâchez le bouton et tournez-le sur LITE (allumage) (voir figure 2). Remarque : les quatre allumeurs de surface électroniques produiront une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur que vous mettez en marche s'allume.
4. Vérifiez si le brûleur est allumé.
5. Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Les boutons de commande ne doivent pas être positionnés sur un réglage en particulier. Servez-vous des réglages de l'indicateur pour régler la flamme au besoin. NE faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande de surface est sur LITE (allumage). (L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé sur LITE (allumage)).

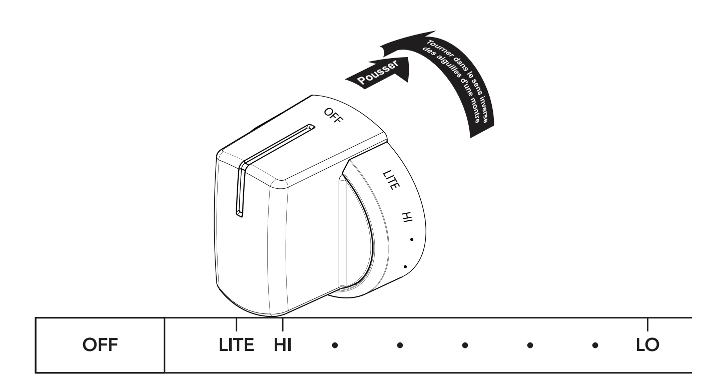


Figure 2 : Utilisation du bouton de gaz

En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent s'allumer à la main. Pour allumer un brûleur de surface manuellement, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur LITE (allumage). Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à la position souhaitée.

ATTENTION

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. La finition sur la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile pour absorber la chaleur.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Réglage de la dimension de la flamme

Pour la plupart des cuissons : commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez le bouton de commande sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer la dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire.

REMARQUE

Réglages basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute	• Commencer la majorité des recettes • Amener l'eau à ébullition • Cuire à feu vif dans une poêle
Flamme moyenne	• Maintenir une ébullition lente • Épaissir sauces et jus de viande • Cuire à la vapeur
Flamme basse	• Cuire, pocher et faire mijoter des aliments

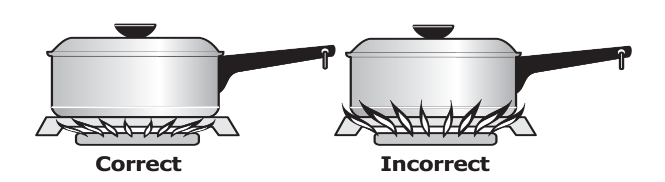


Figure 3 : Réglage de la flamme

IMPORTANT

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gaspille l'énergie et augmente les risques de brûlure.

Brûleurs à gaz de la table de cuisson

La table de cuisson de commande avant est équipée de divers brûleurs, qui s'adaptent aux différentes tailles d'ustensiles. Le brûleur le plus puissant (18 k BTU) destiné à la cuisson dans de grandes casseroles pour la mise en conserve, pour les grandes quantités de soupe ou encore pour faire bouillir de l'eau, se trouve sur le côté à l'avant droit de la surface de cuisson.

Cette table de cuisson est aussi équipée de brûleurs de 12 k, 7,5 k et 5 k BTU, qui s'adaptent à la majorité de vos ustensiles et de vos besoins de cuisson.

Le brûleur ovale destiné au mijotage se trouve au centre de la table de cuisson et est constitué d'un brûleur central et d'un brûleur ovale. Le brûleur central de l'unité ovale destinée au mijotage peut être réglé indépendamment du brûleur ovale.

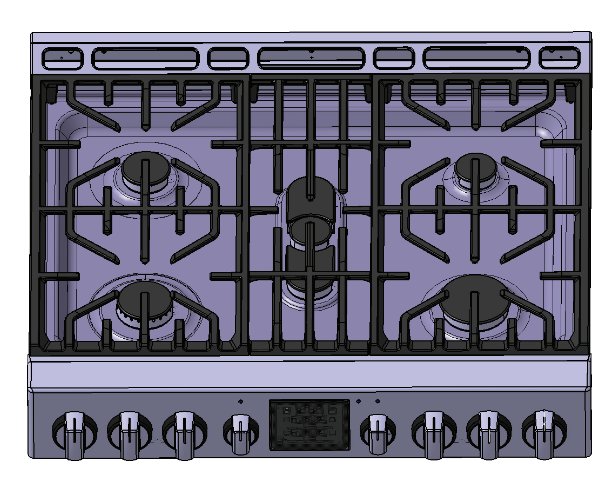


Figure 4 : Table de cuisson au gaz avec brûleur ovale (mijotage) indiquée au centre de la table de cuisson.

ATTENTION

Ne placez jamais un ustensile de cuisson à cheval deux zones de cuisson différentes en même temps à moins que la table de cuisson n'ait été conçue à cette fin.

Réglage du brûleur ovale destiné au mijotage

Le brûleur ovale destiné au mijotage est spécifiquement conçu pour être utilisé avec une plaque chauffante, et il peut être utilisé pour faire mijoter des sauces ou des aliments dans la plupart des casseroles ou ustensiles. Deux boutons commandent les fonctions séparées du brûleur ovale de mijotage.

Pour activer l'ensemble du brûleur ovale de mijotage, tournez le bouton de commande situé à gauche du bouton de mode du four. Il y a un repère en forme d'icône ovale au-dessus du bouton.



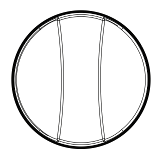


Figure 5 : Bouton de commande de l'ensemble du brûleur ovale

Si vous souhaitez utiliser uniquement le brûleur central, tournez le bouton de commande situé à droite du bouton de commande de température du four.



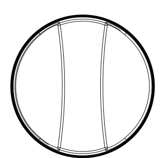


Figure 6 : Bouton de commande du brûleur central

Important : les commandes de mijotage centrale et ovale peuvent être activées en même temps.

Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous auprès du site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire tous les renseignements disponibles et de suivre leurs recommandations pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve.
- Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de l'élément ou du brûleur de surface de 1 po. au plus.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Ne placez jamais un ustensile de cuisson à cheval deux zones de cuisson différentes en même temps à moins que la table de cuisson n'ait été conçue à cette fin.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le dosseret, à l'arrière de la table de cuisson. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Lorsque le four est en marche, il est normal que de la vapeur ou de la moisissure apparaissent à côté de l'évent. Ne bloquez pas l'évent du four.

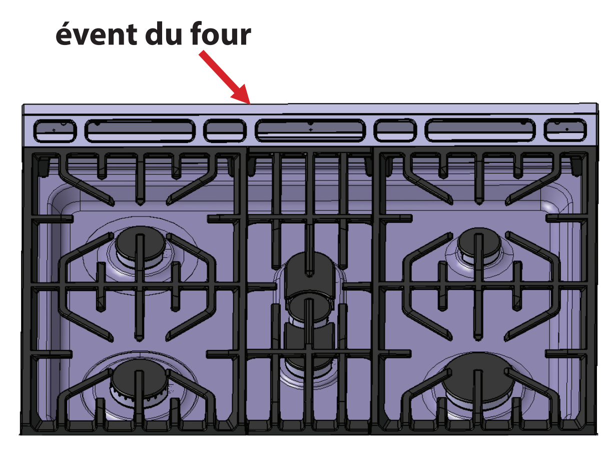


Figure 7 : Emplacement de l'évent du four

⚠ ATTENTION

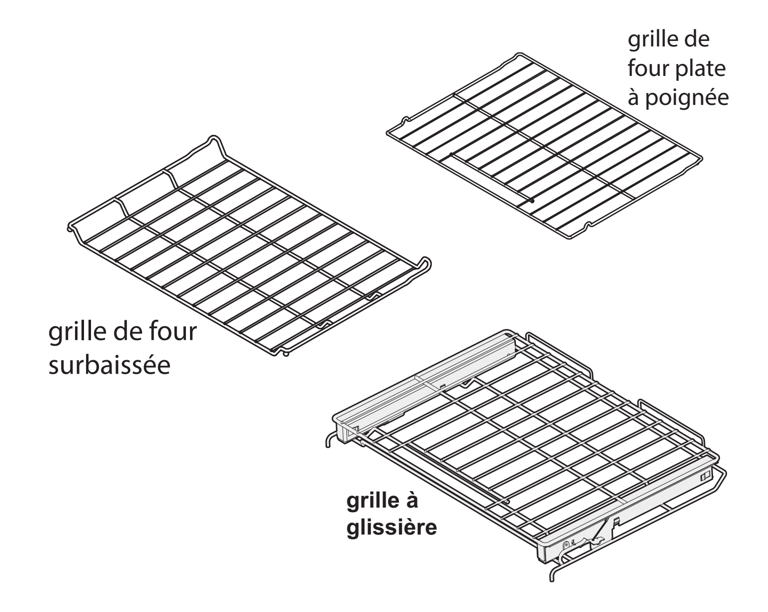
Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

➡ IMPORTANT

Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » du présent manuel. Ne prenez jamais des pièces chaudes dans vos mains.

Enlevez toutes les grilles du four avant de procéder à un **nettoyage.** Les grilles laissées dans le four pendant la chaleur intense de la fonction de nettoyage peuvent facilement se décolorer. La capacité des grilles à coulisser facilement le long des positions de la grille peut aussi être affectée.

Types de grilles de four



Descriptions des grilles de four

- **La grille de four plate** (ou la grille de four **plate à poignée**) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.
- La **grille de four surbaissée** (certains modèles) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard. Sa conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.
- La **grille à glissière** entièrement extensible vous permet de ramener sans effort vos aliments hors du four.

Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

Disposition des grilles du four : veuillez le faire uniquement lorsque le four est froid (ou avant de l'allumer).

Pour retirer une grille : tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez légèrement l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre les grilles en place : appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez légèrement l'avant de la grille et poussez la grille pour la mettre en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

IMPORTANT

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium, de revêtements de four, ni de tout autre matériau les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors des températures du cycle de **nettoyage,** le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.

Revêtements protecteurs : n’utilisez le papier d’aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d’incendie.

Retirer et replacer la grille à glissière

La grille à glissière entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille possède des glissières qui permettent de sortir la grille hors du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

Pour retirer – Avec une main, prenez l'ouverture de la poignée et soulevez le levier de dégagement situé à travers la face avant de la grille tel qu'illustré dans la Figure 8.

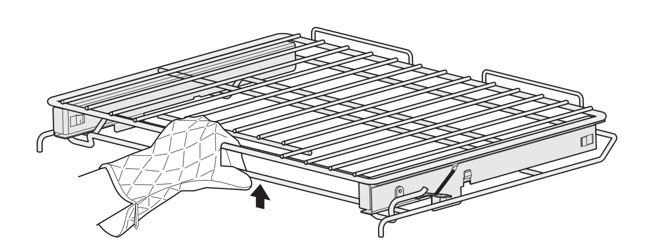


Figure 8 : Prenez la poignée et soulevez la barre

Tout en tenant le levier de dégagement, tirez la grille à glissière hors du four jusqu'à ce que la position d'arrêt soit atteinte (Figure 9)

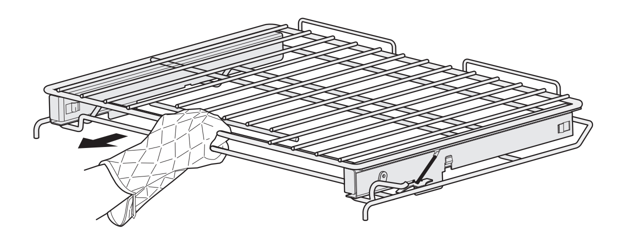


Figure 9 : Tirez la grille jusqu’à la position d’arrêt

Avec les deux mains, empoignez les portions supérieure et inférieure de la grille à glissière. Soulevez l'avant de la grille légèrement et continuez de tirer la grille hors du four (Figure 10). Assurez-vous d'empoigner les portions supérieure et inférieure de la grille lors du retrait ou de la manipulation de la grille à glissière. Les portions de la grille se déplacent de façon indépendante et sont difficiles à manipuler à moins qu'elles ne soient tenues ensemble.

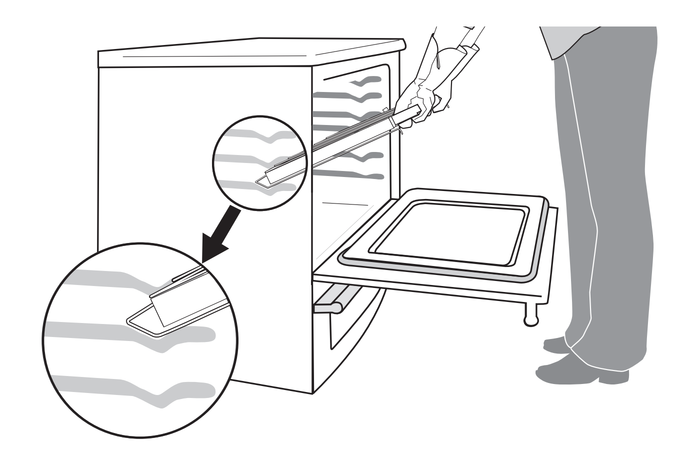
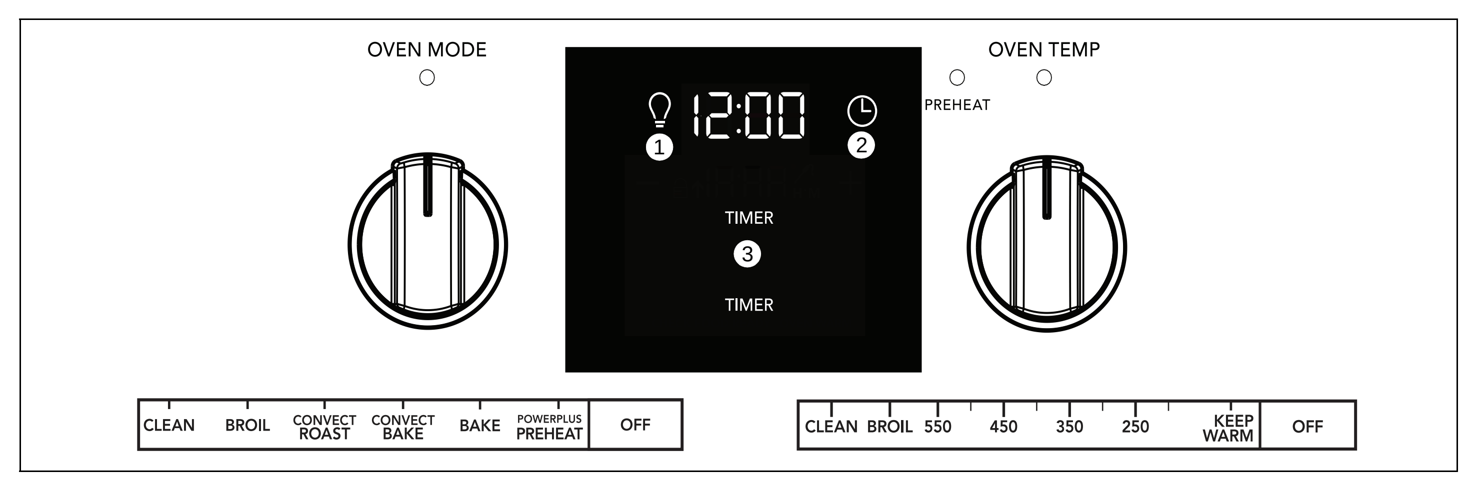


Figure 10 : Retirez et replacez la grille avec les deux mains

Pour remettre la grille en place : saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière, soulevez la grille et tenez-la entre les parois de la cavité du four. Soulevez légèrement l’avant de la grille vers le haut et glissez la grille complètement en place.

IMPORTANT

Pour éviter d'éventuels dommages au four, n'essayez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement entrées dans la cavité du four.



RÉGLAGES DES MODES DU FOUR

POWERPLUS™ PREHEAT (Préchauffage Powerplus[MC]) : n'utilisez le préchauffage powerplus que pour les éléments avec une seule grille et placez les aliments au centre du four.

BAKE (Cuisson) : sert à sélectionner la fonction de cuisson avant de régler la température.

CLEAN (Nettoyage) : sert à sélectionner le cycle de la fonction de nettoyage avant de régler le nettoyage avec le sélecteur de température du four.

CONVECT BAKE (Cuisson par convection) : sert à sélectionner la cuisson par convection avant de régler la température du four.

CONVECT ROAST (Rôtissage par convection) : sert à sélectionner le rôtissage par convection pour le bœuf, l'agneau, le porc et la volaille avant de régler la température du four.

BROIL (Gril) **:** sert à régler la fonction de gril avant de régler le gril avec un sélecteur de température de four.

KEEP WARM (Maintien au chaud) : la fonction de maintien au chaud permet d'avoir un niveau de cuisson bas pour maintenir les aliments cuits à la température de service.

FONCTIONS D'AFFICHAGE DU FOUR

1. **OVEN LIGHT** (lampe du four) : sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.
2. **CLOCK** (Horloge) : utilisez l'icône Horloge pour régler l'heure du jour.
3. **TIMER** (Minuterie) : minuteries du four pour suivre les heures de cuisson. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Sert à régler les températures du four entre 77 °C (170 °F) (KEEP WARM [Maintien au chaud]) et 288 °C (550 °F). Le réglage CLEAN (Nettoyage) ne doit être utilisé qu'après avoir pris connaissance de toutes les mises en garde et de tous les avertissements des sections « Autonettoyage » de ce manuel commençant à la page 26.

Réglages minimal et maximal des fonctions du four

Fonction	Min. Temp/Time (Temp. ou durée minimale)	Max. Temp/Time (Temp. ou durée maximale)
BAKE (Cuisson)	77 °C (170 °F) **(KEEP WARM) (Maintien au chaud)**	288 °C (550 °F)
POWERPLUS PREHEAT (Préchauffage Powerplus)	77 °C (170 °F) **(KEEP WARM) (Maintien au chaud)**	288 °C (550 °F)
CONVECT BAKE (Cuisson à convection)	77 °C (170 °F) **(KEEP WARM) (Maintien au chaud)**	288 °C (550 °F)
CONVECT ROAST (Rôtissage à convection)	77 °C (170 °F) **(KEEP WARM) (Maintien au chaud)**	288 °C (550 °F)
MEAT PROBE (Sonde thermique)	60 °C (140 °F)	99 °C (210 °F)
BROIL (Gril)	288 °C (550 °F)	
TIMER (Minuterie)	0:01 Hr (0 h 01)	11:59
CLOCK (12hr) (Horloge 12 heures)	1:00 Hr (1 h)	12:59 Hr (12 h 59)
CLEAN (Times) (Nettoyage [Durée])	2, 3 OU 4 HEURES	

Réglages des préférences de l'utilisateur

Les réglages par défaut (usine) des signaux sonores, de l'économie d'énergie, des écarts de températures et de la conversion à la convection sont prédéfinis dans les commandes du four. Vous pouvez les modifier en accédant à l'affichage des préférences de l'utilisateur lorsque le four est en mode repos. Une fois que le menu de préférences de l'utilisateur est activé, l'utilisateur peut effectuer des modifications et parcourir un menu d'options : **AUd** (audible control setting [réglage des commandes sonores]), **ES** (energy saving [économie d'énergie]), **UPO** (User Programmable Offset [écarts programmables par l'utilisateur] pour la modification de la température du four), **Aut** (automatic convection convert [conversion à la convection automatique]) et **dEF** (default [par défaut]) et **rSt** (reset [réinitialisation]), qui permet de revenir aux réglages par défaut.

Réglage de l'horloge

L'icône Horloge permet d'accéder au réglage de l'heure du jour. Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu une coupure de courant, **12:00** apparaît à l'écran.

Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur l'icône Horloge.
2. L'écran affiche une heure avec une touche **–** et une touche **+** sur l'écran du dessous.
3. Appuyez sur **–** ou **+** jusqu'à atteindre l'heure correcte, puis relâchez la touche.
4. La commande acceptera la nouvelle heure par un signal sonore et indiquera l'heure du jour avec les deux minuteries disponibles.

REMARQUE

Aucune modification ne peut être apportée à l'horloge lorsque la fonction de cuisson ou de nettoyage du four est activée. Il n'y a qu'une horloge de 12 heures sur le modèle Frigidaire Professional.

Lampes du four

Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte. Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche d'éclairage du four sur le tableau de commande.

Remarque : laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson. Les lampes s'éteignent pendant le cycle de nettoyage et ne se rallument pas.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur le symbole de la lampe du four  .

Les lampes du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section Entretien et Nettoyage.

Réglage de la minuterie

Les minuteries sur l'affichage du four servent de minuteries supplémentaires et vous aident à suivre les fonctions du four en marche. La minuterie ne peut pas être utilisée pendant un cycle de nettoyage ou lorsque la fonction de la sonde thermique associée à l'affichage de la minuterie est en cours d'utilisation. Le réglage minimum de la minuterie est 1 minute et son réglage maximum est 11:59 (HR:MIN).

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche **TIMER** (Minuterie).
2. L'écran de la minuterie affichera.
3. **0:00** et une touche **–** et **+** de chaque côté de l'affichage de l'heure. **REMARQUE :** si la touche **–** est enfoncée à ce moment-là, un signal sonore de touche invalide retentira.
4. Appuyez sur la touche **+** pour commencer à défiler jusqu'au réglage souhaité. Lorsque la touche **+** est enfoncée, la valeur de la minuterie augmente rapidement. Une fois que vous avez atteint le réglage souhaité, relâchez la touche, et la minuterie lancera presque immédiatement un décompte automatique.
5. L'écran de la minuterie affiche l'icône **H:M** si la minuterie est réglée sur plus de 1 minute. Si la valeur est inférieure à 1 minute, la minuterie affiche l'heure en secondes et l'icône **H:M** n'apparaît pas.
6. Lorsque la minuterie prend fin, un signal sonore de rappel retentit et se répète une fois toutes les 60 secondes pendant 5 minutes. Avant que l'utilisateur ne puisse reprogrammer une minuterie déjà expirée, il doit appuyer sur la touche Timer (Minuterie).
7. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **TIMER** (Minuterie).

REMARQUE

La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec la plupart des autres fonctions du four.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures

Le four est prédéfini pour cuire des aliments pendant 6 heures maximum et se désactiver automatiquement. Pour les périodes de cuisson plus longues, vous pouvez passer au mode de cuisson continue en définissant les préférences de l'utilisateur et en désactivant la fonction d'économie d'énergie.

Pour régler le four sur cuisson continue :

1. Appuyez simultanément sur l'icône **light** (lampe) et l'icône **clock** (horloge) pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal et qu'il affiche une des préférences de l'utilisateur.
2. Appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce qu'**ES** apparaisse et qu'**ON** (marche) s'affiche.



Figure 11 : Économie d'énergie avec les options ON et OFF

3. Pour régler la fonction d'économie d'énergie sur **off** (arrêt) appuyez sur la touche **+** ou **–** dans la partie inférieure de l'écran, et **OFF** (arrêt) apparaîtra.
4. La commande acceptera les modifications en quelques secondes et un signal sonore retentira. Le four est à présent réglé sur Continuous cooking (Cuisson continue).
5. Pour revenir à l'affichage de l'heure du jour, appuyez simultanément sur les icônes **light** (lampe) et **clock** (horloge), et maintenez-les enfoncées pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran émette un signal sonore et revienne à l'affichage de l'heure du jour.



Le passage à la fonction de cuisson continue ne change pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Réglage en mode de fonctionnement silencieux

Ce four est réglé pour fonctionner avec certains sons et signaux sonores (réglages par défaut) qui signalent à l'utilisateur l'activation de certaines fonctions du four. Ce mode de fonctionnement silencieux permet de faire fonctionner le four sans qu'il émette de bruits lors de son réglage. En accédant aux préférences de l'utilisateur, cette option peut être activée ultérieurement pour fonctionner avec des sons de programmation normaux.

Pour régler le mode de fonctionnement silencieux :

1. Appuyez simultanément sur l'icône **light** (lampe) et l'icône **clock** (horloge) pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal. **AUd** s'affiche.
2. Si **Aud** ne s'affiche pas, appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce qu**'AUd** apparaisse et que **HI** s'affiche dans la partie inférieure de l'écran. Ceci est le réglage normal (par défaut).



Figure 12 : Réglage par défaut des signaux sonores du four

3. Pour régler la fonction d'économie d'énergie sur un volume inférieur ou pour la désactiver complètement, appuyez sur la touche **+** ou **–** dans la partie inférieure de l'écran jusqu'à ce que **LO** (bas) ou **OFF** (arrêt) apparaisse à l'écran.



Figure 13 :

4. Lorsque le réglage souhaité apparaît à l'écran, relâchez la touche et attendez le signal sonore.
5. Pour revenir à l'affichage de l'heure du jour, appuyez simultanément sur les icônes **light** (lampe) et **clock** (horloge), et maintenez-les enfoncées pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran émette un signal sonore et revienne à l'affichage de l'heure du jour.

Réglage du préchauffage PowerPlus^MC

La fonction de préchauffage PowerPlus^MC utilise le ventilateur de convection pour ramener rapidement le four à la température réglée. N'utilisez le préchauffage powerplus que pour les éléments avec une seule grille et placez les aliments au centre du four.

Important : lorsque vous cuisez des aliments délicats tels que des gâteaux et des biscuits, utilisez la fonction de cuisson ou la fonction de cuisson par convection.

Pour régler le préchauffage powerplus :

1. Réglez le sélecteur de mode du four sur **POWERPLUS PREHEAT** (Préchauffage Powerplus). Le voyant de mode du four s'allumera.
2. Réglez le sélecteur de température du four sur la température souhaitée. Le ventilateur de convection s'allumera au bout de 6 minutes et restera allumé en mode de cuisson par convection. Le panneau de commande émet un signal sonore lorsque le four est préchauffé.
3. Lorsque la cuisson est terminée, réglez les deux sélecteurs du four sur **OFF** (arrêt).

Réglage de la cuisson au four

Conseils pour la cuisson au four

Pour des résultats de cuisson optimaux :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Le ventilateur de convection sera allumé pendant le préchauffage puis se mettra en marche et s'éteindra au besoin.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 6 (grille surbaissée) et 1 (grille à glissière) Figure 14.
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 15. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po.) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

Important : pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson au four standard pour de meilleurs résultats. Pour les biscuits, utilisez la fonction de cuisson à convection.

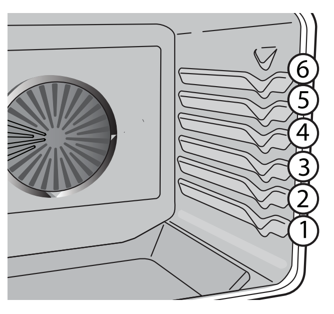


Figure 14 : Positions des grilles

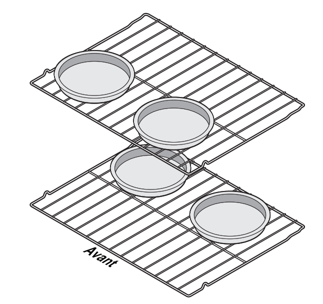


Figure 15 : Espacement des plats

Utilisez la fonction Bake (cuisson au four) lorsque la recette nécessite une cuisson normale au four. Lorsque la température de cuisson souhaitée est atteinte, la commande émet un signal sonore indiquant que le four est complètement préchauffé.

La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 77 et 288 °C (170 et 550 °F).

Pour programmer la cuisson avec une température de 177 °C (350 °F) :

1. Veillez à placer les grilles sur la position souhaitée pour que les aliments puissent cuire.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **BAKE** (Cuisson).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur **177 °C (350 °F)**.
4. Le voyant **PREHEAT** (préchauffage) et le voyant de température du four s'allument et émettent un signal sonore. Le four commence à chauffer.
5. Lorsque la température souhaitée est atteinte, un signal de rappel retentit pour vous signaler que vous pouvez placer les aliments dans le four. Réglez la minuterie pour suivre le temps de cuisson en cours si nécessaire.
6. Lorsque la cuisson est terminée, veillez à remettre le sélecteur de température et le mode du four sur **OFF** (arrêt).

Remarque : évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. Ceci réduit la température du four et peur prolonger le temps de cuisson. Le ventilateur de convection s'allume si le four fonctionne depuis 6 minutes. Il s'arrête chaque fois que la porte du four est ouverte.

Cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. Le four peut être programmé pour une cuisson par convection à n'importe quelle température entre 77 et 288 °C (170 °F et 550 °F), avec une température par défaut de 177 °C (350 °F). Le ventilateur de convection s'allume au bout de 6 minutes et reste allumé en mode de cuisson par convection.

La fonction de cuisson à convection fait circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue (Figure 16). La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps.

Avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments peuvent cuire plus rapidement.

Conseils pour la cuisson à convection :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Pour des résultats optimaux, utilisez la fonction de cuisson à convection pour faire cuire des biscuits.
- Si la température de votre recette n'a pas été convertie pour la cuisson à convection, consultez la section « Réglage de la conversion à la convection » à la page 19 pour en savoir plus sur la conversion des températures.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 6 (grille surbaissée) et 1 (grille à glissière) (Voir Figure 16).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 17. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po.) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. Ce faisant, la température du four diminuera et cela pourrait augmenter le temps de cuisson.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés ou aux côtés peu élevés afin de permettre à l'air de circuler.

Réglage de la cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. Le four peut être programmé pour une cuisson à convection à n'importe quelle température entre 170 et 288 °C (77 et 550 °F).

Pour programmer le four pour une cuisson à convection à une température de 177 °C (350 °F) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONVECT BAKE** (Cuisson à convection).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur **177 °C (350 °F)**.
4. Le ventilateur de convection se met en marche 6 minutes après que le four a commencé à chauffer. Une fois que le four a atteint la température réglée, il émet un signal sonore indiquant que les aliments peuvent être placés dans le four.
5. Lorsque la cuisson est terminée, veillez à remettre le sélecteur de température et le mode du four sur **OFF** (arrêt).

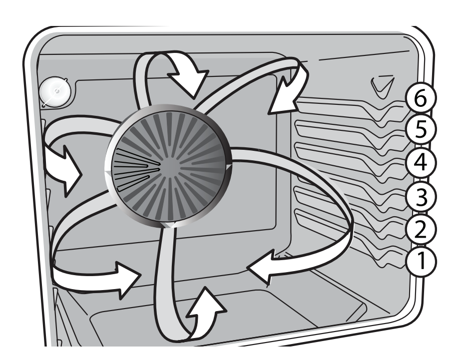


Figure 16 : Circulation d'air de convection

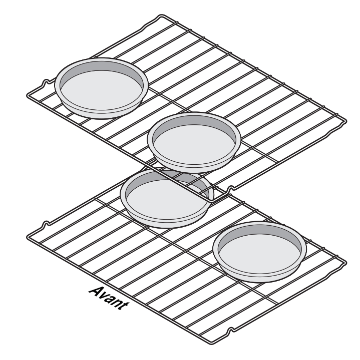


Figure 17 : Recommandations relatives à l'espacement des plats

Réglage de la conversion à la convection

Cette fonction doit être réglée avant de sélectionner le mode du four et la température du four en utilisant le réglage des préférences de l'utilisateur sur l'affichage du four.

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement les recettes à cuisson conventionnelle à la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection ne doit être utilisée qu'avec le mode de cuisson à convection. Comme la cuisson à la convection cuit généralement les aliments plus rapidement qu'en mode de cuisson normal, vérifiez la cuisson des aliments avant la fin des temps de cuisson précisés sur la recette.

Pour régler la conversion à la convection :

1. Le sélecteur de température du four doit être sur **OFF** (arrêt). Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONVECT BAKE** (Cuisson à convection).
2. Appuyez sur l'icône **light** (lampe) et l'icône **clock** (horloge) et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que **Aut°** (automatic convection convert [conversion à la convection automatique]) apparaisse à l'écran.
3. Appuyez sur **–** ou **+** jusqu'à ce qu'ON (marche) apparaisse.

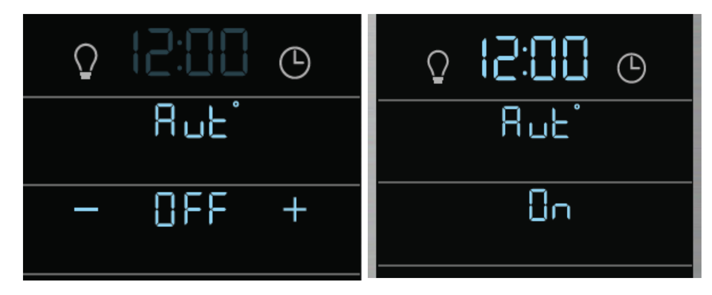


Figure 18 : Conversion à la convection désactivée (G) et activée (D)

4. Réglez le sélecteur de mode du four sur **OFF** (arrêt). Le four accepte le réglage de conversion à la convection en émettant un signal sonore et la commande revient à l'affichage de l'heure du jour. La fonction de cuisson à convection convertit automatiquement les températures de cuisson normale à la cuisson à convection.
5. Pour revenir à la cuisson à convection normale, répétez les mêmes étapes de ce processus et appuyez sur la touche **+** ou – jusqu'à ce qu'**OFF** (arrêt) apparaisse. Une fois que la commande a accepté les modifications, réglez le sélecteur de mode du four sur OFF (arrêt).

Réglage du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection convient bien à la cuisson des filets de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Utilisez ce mode de cuisson pour cuire plus rapidement. Le rôtissage à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Lors du rôtissage à convection, les éléments du four, de la cuisson à convection et du gril ainsi que le ventilateur démarreront pour assurer une distribution continue et égale de la chaleur.

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponible par commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supporte la pièce de viande. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium ou de tout autre matériau.
- Tirez la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Ceci réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour de meilleurs résultats.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez un plat profond et placez-le sur la grille à la position 1 (grille surbaissée).

Pour régler le four en mode de rôtissage à convection :

1. Placez la viande sur la grille de rôtissage et placez-la dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONVECT ROAST** (Rôtissage à convection).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur la température de rôtissage souhaitée.

Remarque : le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour le rôtissage à convection. À ce moment-là, vous pouvez régler le TIMER (la minuterie) comme rappel pour ne pas oublier de vérifier la cuisson des aliments.

Table 1 : Recommandations concernant le temps et la température de rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes pour 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité*	4 à 6 lb.	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25-30
	Rôti de faux-filet*	4 à 6 lb.	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25-30
	Rôti de filet	2 à 3 lb.	204 °C (400 °F)	*71 °C (160 °F)	15-25
Volaille	Dinde entière**	12 à 16 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière**	16 à 20 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
	Dinde entière**	20 à 24 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	3 à 4 lb.	177 ºC à 191 ºC (350 °F à 375 °F)*	82 °C (180 °F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	4 à 6 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40
	Rôti d'épaule	4 à 6 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-30
	Longe	3 à 4 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-25
	Jambon précuit	5 à 7 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40

* Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes à l'origine d'intoxications alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour une viande bien cuite : 77 °C (170 °F).

** Le temps de rôtissage de la dinde farcie est plus long. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

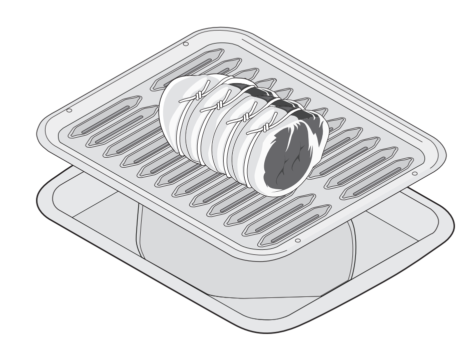


Figure 19 : Rôtissez vos aliments avec la lèchefrite et la grille

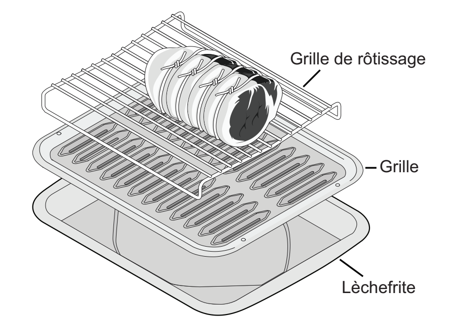


Figure 20 : Grille de rôtissage en option avec la lèchefrite et la grille

⚠ ATTENTION

Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Une grille de rôtissage Figure 20 (certains modèles) peut être utilisée lors du rôtissage à convection. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

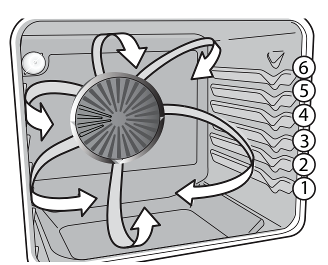


Figure 21 : Lorsque vous rôtissez du poulet, n'utilisez pas la grille rôtissage : prenez un plat profond et placez-le sur la grille en position 1

Utilisation de la fonction gril

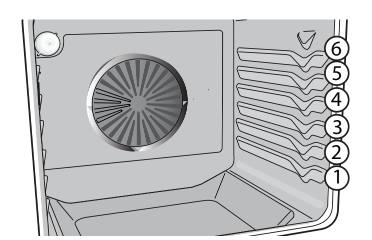
Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux.

AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, laissez la porte de ce dernier fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez chauds pour causer des brûlures.
Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.



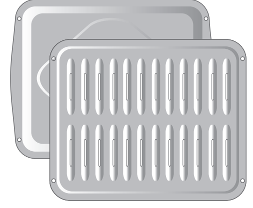


Figure 22 : Positions de la grille (G); Lèchefrite et grille (D)

Pour programmer la cuisson au gril :

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid.
2. Réglez le sélecteur de mode sur **broil** (gril). Le voyant correspondant se mettra à clignoter.
3. Réglez le sélecteur de température sur **broil** (gril). Le voyant s'allumera et restera allumé. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
4. Placez la lèchefrite sur la grille de four. Centrez bien la lèchefrite directement sous la flamme du gril.
5. Faites griller les aliments avec la porte du four fermée.
6. Tirez la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
7. Tournez le sélecteur et le bouton de réglage de la température sur **OFF** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou pour arrêter le gril.

Temps de cuisson au gril recommandés

Selon le type de viande, l'épaisseur et la cuisson désirée, il peut être nécessaire d'augmenter ou de diminuer les durées de cuisson au gril ou d'ajuster la position de la grille. Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec votre modèle de cuisinière, vous pouvez les acheter directement sur frigidaire.com.

Table 2 : Suggestions relatives à la cuisson au gril

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson désirée
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	5e ou 6e*	288 °C (550 °F)	6	4	63 °C (145 °F)	Moyen*
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	5e ou 6e*	288 °C (550 °F)	8	7	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (0,75 po.) d'épaisseur	5e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (avec os)	4e	288 °C (550 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (désossé)	4e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	5 h	288 °C (550 °F)	13	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	5 h	288 °C (550 °F)	5	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6e (grille plate)	288 °C (550 °F)	4	4	57 °C (135 °F)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6e*	288 °C (550 °F)	9	7	63 °C (145 °F)	A point
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6e*	288 °C (550 °F)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

* Sauf indication contraire, utilisez la grille surbaissée dans la position la plus haute. ** Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des intoxications alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour une viande bien cuite : 77 °C (170 °F). Les durées de cuisson au gril suggérées n'incluent pas les 2 minutes de préchauffage.

COMMANDES DU FOUR

Sonde thermique

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou de la volaille. L'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits. Avant d'utiliser la sonde thermique, lisez les renseignements importants répertoriés ci-dessous :

IMPORTANT

- Réglez la sonde avant de définir le mode de cuisson et la température du four.
- Si une minuterie fonctionne alors que la sonde thermique est branchée, la commande émettra trois bips et la minuterie continuera de fonctionner. Arrêtez la minuterie avant de régler la température de la sonde.
- Si la sonde thermique est débranchée pendant la fonction de cuisson ou branchée en mode BROIL (Gril), le four cesse de cuire les aliments et s'arrête.
- Si la sonde thermique est branchée et que le four est réglé sur un mode permettant l'utilisation de la sonde thermique, la commande émet trois bips indiquant que la sonde ne peut pas être branchée. Après cette alerte, le four continue de cuire les aliments à la température réglée.
- Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné dans les 30 secondes qui suivent le réglage de la température cible, le voyant de mode du four cesse de clignoter. L'écran continue d'afficher les réglages de la sonde thermique jusqu'à ce qu'un mode de cuisson autorisé soit sélectionné.
- Si la sonde thermique est correctement réglée, la commande émet un signal sonore lorsque la température interne cible des aliments est atteinte. Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Remarque : si la sonde thermique est branchée et que le four est réglé sur un mode permettant la cuisson avec une sonde thermique, la sonde doit être réglée comme suit :

1. Arrêt de la fonction de cuisson. L'icône Meat probe (Sonde thermique) et la température 000° s'affichent.
2. La température de la sonde thermique peut à présent être réglée et la commande émet un signal sonore. Le voyant de mode du four clignote jusqu'à ce qu'une fonction de cuisson soit sélectionnée.

Insertion correcte de la sonde.

- Insérez la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment (Figure 23). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage, ni à l'ustensile.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez complètement la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

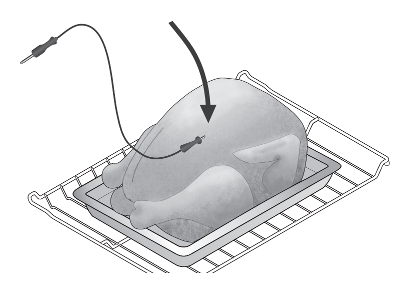
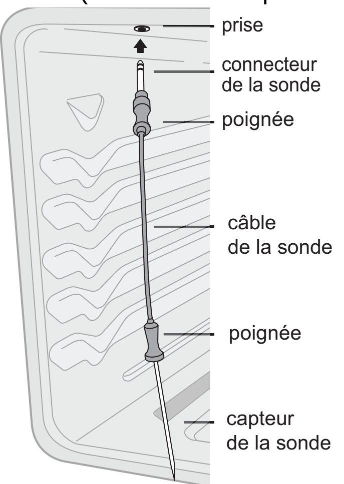


Figure 23 : Placement de la sonde dans de la volaille

Pour régler la sonde thermique :

1. Insérez la sonde dans la nourriture. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four (assurez-vous que le four est froid).



Sonde thermique (suite)

3. Lorsque la sonde est insérée, un signal sonore retentit et l'icône de la sonde apparaît (Voir Figure 24). Fermez la porte du four.



Figure 24 : Sonde insérée et prête pour le réglage de la température

4. Appuyez sur la touche **+** pour régler la température de sonde visée (entre 60 et 99 °C (140 et 210 °F)). Si vous ne faites aucune sélection dans les 10 secondes, la cuisinière se règle automatiquement sur la température par défaut 77 °C (170 °F) et l'écran émet un signal de confirmation.

Remarque : avant de procéder au réglage du mode du four et du mode de température, veillez à ce que la sonde soit complètement insérée.

5. Réglez la fonction **oven mode** (mode du four) sur **POWERPLUS PREHEAT** (préchauffage Powerplus), **BAKE** (cuisson au four), **CONVECT BAKE** (cuisson à convection) ou **CONVECT ROAST** (rôtissage à convection).
6. Réglez la **oven temp** (température du four) sur la température de cuisson souhaitée. Le four commence à chauffer.
7. Pendant le processus de cuisson, une flèche ascendante **↑** s'affiche avec la température en cours de la sonde thermique jusqu'à ce que la température cible de la sonde soit atteinte.
8. Lorsque la température cible est atteinte à 75 %, la commande émet un signal sonore, puis le rappel **CHECK FOOD** (Vérifier les aliments) s'affiche. Le rappel **CHECK FOOD** (Vérifier les aliments) reste affiché et continue de retentir toutes les 60 secondes pendant cinq minutes ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.
9. Lorsque la température cible des aliments est atteinte, la commande signale la fin de la cuisson par un signal sonore. À ce moment-là, la **↑** s'éteint et l'écran affiche les messages **FOOD READY** (Aliments prêts) et **OVEN WARM** (Four chaud).

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

Maintien au chaud arrière avec la sonde thermique

Lorsque la sonde thermique atteint la température cible, le four passe automatiquement au mode de maintien au chaud 77 °C (170 °F) et reste allumé pendant 3 heures maximum avant de s'éteindre automatiquement. L'écran continue d'afficher la température de sonde thermique jusqu'à ce que le mode **keep warm** (maintien au chaud) soit annulé ou jusqu'au débranchement de la sonde thermique. Après la désactivation, l'icône de la sonde et la température disparaissent de l'écran.

Important : si la température de la sonde thermique dépasse la température maximale autorisée, la commande du four émet un signal sonore et le message **HOT (**Chaud) apparaît à l'écran pendant 40 secondes pour signaler que la température de la sonde est trop élevée.

Réglage du maintien au chaud

Keep Warm (Maintien au chaud) maintient le four à 77 °C (170 °F) et est idéal pour maintenir les aliments à la température de service jusqu'à la désactivation du mode. Cette fonction peut être utilisée avec **BAKE** (Cuisson)**, CONVECT BAKE** (Cuisson à convection)**, CONVECT ROAST** (Rôtissage à convection) et **POWERPLUS PREHEAT** (Préchauffage Powerplus).

Conseils pour le maintien au chaud :

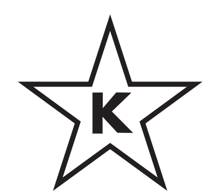
- Utilisez toujours des aliments déjà chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments contenus dans des contenants en verre résistant à la chaleur ou en vitrocéramique peuvent demander un réglage de température plus élevé par rapport aux contenants réguliers. Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pour empêcher l'air chaud de s'échapper et les aliments de refroidir.
- Vous pouvez recouvrir les aliments d'une feuille d'aluminium pour empêcher qu'ils ne sèchent.

Pour paramétrer la fonction Keep warm (Maintien au chaud) :

1. Disposez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **BAKE** (Cuisson), **CONVECT BAKE** (Cuisson à convection)**, CONVECT ROAST** (Rôtissage à convection) ou **POWERPLUS PREHEAT** (Préchauffage Powerplus).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur **KEEP WARM** (Maintien au chaud).
4. Le voyant clignotera et un signal retentira.
5. Le voyant de préchauffage s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien au chaud de 77 °C (170 °F).

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de sabbat



Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode Sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four.

Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous au www.star-k.org.

Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction de cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionne tant que ce mode n'est pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 6 heures préprogrammée à l'usine.

Important : la lampe du four s'éteint en mode sabbat et reste éteinte jusqu'à ce que ce mode soit annulé.

Remarque : la fonction Meat Probe (Sonde thermique) n'est disponible qu'en mode Sabbath (Sabbat).

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Pour programme le four pour la cuisson et activer la fonction de Sabbat :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure. Placez la nourriture dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **BAKE** (Cuisson).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur la température souhaitée.
4. Un signal sonore retentit, le four commencer à chauffer, puis les voyants LED cessent de clignoter et restent allumés.
5. Pour passer en mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches **oven light** (lampe du four) et **clock** (horloge) pendant 3 secondes. La commande émet un signal sonore et **SAB** apparaît à l'écran en dessous de l'heure du jour.



Figure 25 : Affichage de four indiquant le mode sabbat

Remarque : en mode sabbat, tous les sons habituels de la commande du four sont désactivés. Mais la commande accepte tous les sons associés aux alarmes.

Pendant le fonctionnement en mode sabbat, vous pouvez modifier la température du four en réglant le sélecteur de température. Le four reste en mode sabbat jusqu'à ce que vous annuliez ce mode.

Pour désactiver le mode sabbat :

1. Si vous réglez le sélecteur de température du four et le sélecteur de mode du four sur **OFF** (arrêt), vous n'annulerez que le mode BAKE (Cuisson).
2. Pour désactiver le mode sabbat, maintenez la touche de la lampe du four et de l'horloge enfoncées pendant environ 3 secondes.
3. Le signal sonore de confirmation retentira et SAB disparaîtra de l'écran. Veillez à ce que les deux sélecteurs du four soient remis sur OFF (arrêt).

Panne de courant pendant l'utilisation du mode Sabbath :

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Une fois le courant rétabli, **SF** (Sabbath Failure [défaillance du mode sabbat]) s'affichera sur le tableau de commande et le four ne se remettra pas en marche de façon automatique. Si la cuisson de vos aliments est presque terminée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle du four pour achever leur cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez retirer les aliments du four en cas de panne de courant puisque vous ne pouvez allumer le four qu'une seule fois pendant le sabbat et les fêtes juives.

Après le sabbat, réglez la fonction de sabbat sur OFF.

Appuyez simultanément sur les touches **oven light** (lampe du four) et **clock** (horloge) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent de nouveau être utilisées.

Régler de la température du four

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette.

REMARQUE

N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée en utilisant l'UPO (User Programmable Offset [écarts programmables par l'utilisateur]).

Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Pour diminuer la température du four :

Important : veillez à ce que le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four soient sur OFF (arrêt).

1. Appuyez simultanément sur l'icône light (lampe) et l'icône clock (horloge) pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal. **AUd** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce que **UPO** apparaisse et que le réglage par défaut de **0°** (ou le dernier écart de température réglé) s'affiche.



Figure 26 : UPO indiqué par défaut

3. Appuyez sur la touche **+** ou **–** dans la partie inférieure de l'écran jusqu'à atteindre la différence de température (écart) souhaitée. L'écran changera la température de **±5°** dès que vous appuierez sur la touche, jusqu'à un maximum de **+35°** ou un minimum de **–35 °F.**

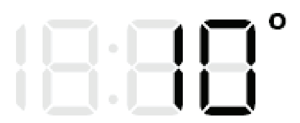


Figure 27 : UPO indiqué 10° au-dessus des réglages par défaut

Si vous souhaitez un écart de température plus bas, appuyez sur la touche **–** en bas de l'affichage jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse.



Figure 28 : UPO indiqué 10° en dessous des réglages par défaut

Lorsque le nouvel écart apparaît à l'écran, relâchez la touche et la commande validera la modification.

4. Pour revenir à l'affichage normal, appuyez simultanément sur les icônes **oven light** (lampe du four) et **clock** (horloge) jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse. L'afficheur revient à l'heure du jour.

REMARQUE

La modification du réglage UPO n'affecte pas la température du gril ou du cycle de nettoyage.

COMMANDES DU FOUR

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même en chauffant à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

Lorsque le four fonctionne, il atteint des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson normale. Il est normal que vous entendiez des sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal. Il est également normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne la formation d'odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four.

IMPORTANT

Respectez les précautions d'autonettoyage suivantes :

- Ne pulvérisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour de l'une des pièces de la cavité du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (Figure 29). Le joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- Retirez la lèchefrite et la grille, tous les ustensiles, et tout papier d'aluminium de la table de cuisson et du four. Ces éléments ne supportent pas les températures de nettoyage élevées et peuvent fondre.
- Retirez complètement toutes les grilles du four et tout accessoire. Si les grilles de four ne sont pas retirées, elles perdront leur revêtement spécial et ne glisseront plus facilement dans la cavité du four.
- Retirez toute saleté excessive et tout débris de la sole du four. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas la nourriture renversée contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre du four, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon. Ces zones sont indiquées en blanc (Figure 29).

ATTENTION

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant le nettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le nettoyage. Le four risque d'être encore très chaud.

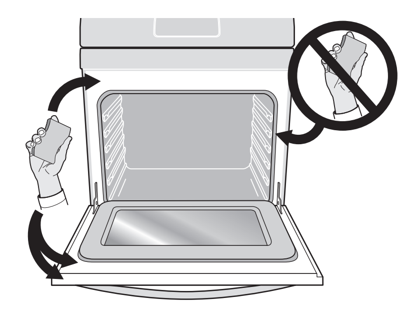


Figure 29 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle de nettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil pendant un cycle de nettoyage : la cuisinière peut devenir très chaude et causer des brûlures.

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium, de revêtements de four, ni de tout autre matériau les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

Réglage du nettoyage

Si vous prévoyez utiliser le four immédiatement après un cycle de nettoyage, n’oubliez pas de prévoir du temps pour que le four refroidisse et que la porte se déverrouille. Normalement, cela prend environ une heure. Un nettoyage d'une durée de 3 heures dure en fait près de 4 heures.

Il est recommandé de choisir un cycle de nettoyage de 2 heures pour une saleté légère, de 3 heures pour une saleté moyenne et de 4 heures pour une saleté importante.

Pour programmer un cycle de nettoyage de 3 heures qui éteint le four automatiquement une fois terminé :

1. Réglez les sélecteurs de mode du four et de température du four sur **CLEAN** (Nettoyage). L'écran affiche une durée de 3 heures (nettoyage normal) et les touches **−** et **+**.



Figure 30 : Four réglé sur un nettoyage de 3 heures

2. Si vous souhaitez effectuer un nettoyage de 3 heures, la commande validera cette durée au bout de 3 secondes. Cependant, l'utilisateur peut sélectionner un nettoyage de 2 ou 4 heures en utilisant les touches – ou + pour modifier la durée de nettoyage souhaitée et laisser la commande valider les modifications.



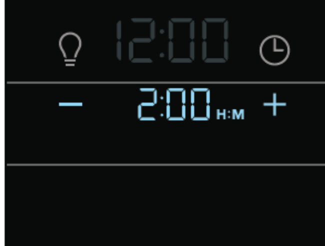


Figure 31 : Régler le nettoyage de 2 h



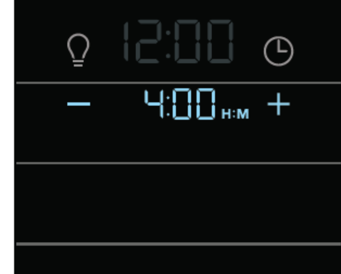


Figure 32 : Régler le nettoyage de 4 h

Une fois que la commande a validé la durée de nettoyage, le message de rappel **REMOVE RACKS** (Retirer grilles) clignote à l'écran. La notification **REMOVE RACKS** (Retirer grilles) clignote pendant quelques secondes pour inviter l'utilisateur à retirer toutes les grilles du four. Si la porte du four est ouverte à ce moment-là, l'écran affiche CLO pour indiquer que la porte doit être fermée pour que le cycle de nettoyage puisse démarrer. Si la porte reste ouverte pendant plus de 3 minutes, la fonction de nettoyage est annulée.



Figure 33: Affichage invitant l'utilisateur à retirer les grilles

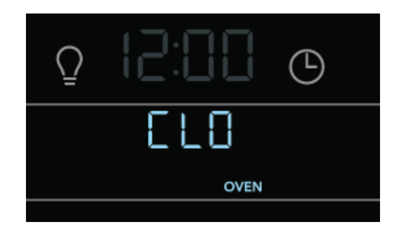


Figure 34 : Message invitant l'utilisateur à fermer la porte du four pour que le cycle de nettoyage puisse démarrer

Lorsque le cycle de nettoyage est activé, le moteur du verrou de la porte déclenche le verrouillage de la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur du verrou est actionné ou lorsque des indicateurs ou indications de verrouillage sont affichés. La porte du four est entièrement verrouillée au bout de 15 secondes environ.

3. Une fois que la porte est fermée, l'heure du jour s'affiche avec la durée de nettoyage sélectionnée, et l'icône de verrouillage de la porte (illustrée par un cadenas) apparaît.



Figure 35 : Cycle de nettoyage en cours

4. Pendant le cycle de nettoyage, l'heure du jour reste affichée et le temps restant du cycle de nettoyage est également actif. (Figure 35)



Figure 36 : Four chaud après nettoyage avec porte toujours verrouillée

5. À la fin du cycle de nettoyage, la porte du four ne se déverrouille que lorsque le four a atteint une température suffisamment basse. Ceci peut prendre jusqu'à une heure. Pendant ce temps, l'écran affiche **Hot** (Chaud) avec l'icône de verrouillage de la porte.

6. À ce moment-là, **CLn** apparaît à l'écran, l'icône de verrouillage clignote et la commande émet un signal sonore indiquant la fin du cycle de nettoyage. La température interne du four est encore suffisamment élevée pour causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle de nettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l’air chaud ou à la vapeur de s’échapper.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction de **nettoyage** est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le nettoyage. Le four risque d’être encore très chaud.







Figure 37 : L'icône Clean lock (Verrouillage nettoyage) clignote lorsque la porte se déverrouille

Remarque : lorsque le cycle de nettoyage est terminé, vous devrez attendre 4 heures avant de pouvoir effectuer un nouveau nettoyage.

Pour annuler un cycle de nettoyage avant la fin :

Réglez le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four sur **OFF** (arrêt).

Nettoyage des différents composants de votre four

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la fréquence des nettoyages plus importants.

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Pièces peintes **Garnitures décoratives peintes**	• Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grosses quantités d'eau sur le panneau de commande. Une trop grande quantité d'eau sur le panneau de commande risquerait d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Boutons de commande peints et boutons en plastique, panneau de commande	• Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position « OFF » (arrêt), tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons.
Brûleurs de surface **Grilles de brûleurs**	• Pour plus de détails sur le nettoyage des grilles et brûleurs de surface, consultez « Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface » à la page page 30.
Acier inoxydable Smudge Proof^MC (certains modèles) **Acier inoxydable**	• Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. • N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale) **Intérieur du four (émail vitrifié)** **Revêtement de la porte et pièces de la caisse**	• En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.
Grilles du four	• Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Emplacements **Joint de la porte du four**	• Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez minutieusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne pulvérisez pas de liquide et ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres pénétrer dans les évents de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. • Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

Pour éviter de vous brûler, désactivez tous les brûleurs de surface et laissez-les refroidir.

Les ajouts, changements ou conversions faits sur cet appareil doivent être effectués par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre aux exigences d'utilisation.

Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un chiffon propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures. Les gicleurs et les fentes doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale.

Nettoyage des zones encastrées et concaves de la table de cuisson

Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon humide et séchez.

Pour nettoyer les grilles de brûleurs

- Nettoyez-les lorsque les grilles sont refroidies. Utilisez un tampon à récurer non abrasif en plastique et un produit de nettoyage légèrement abrasif.
- Les résidus d'aliments acides peuvent endommager le fini des grilles. Nettoyez-les immédiatement lorsque les grilles sont refroidies. Essuyez complètement les grilles immédiatement après le nettoyage.

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs

- Enlevez les chapeaux des têtes des brûleurs lorsque ces derniers sont froids. Nettoyez les saletés incrustées à l'aide d'un tampon à récurer en plastique et d'un chiffon absorbant. Essuyez complètement les chapeaux des brûleurs immédiatement après leur nettoyage, y compris l'intérieur et la partie inférieure des chapeaux.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas les brûleurs de surface si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement installés.

Nettoyage des têtes de brûleurs de surface

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et humide pour essuyer les renversements. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille. L'électrode doit être nettoyée avec soin. Prenez soin de ne pas toucher l'électrode avec un objet dur pour ne pas l'endommager.

Nettoyage des orifices d'allumage des têtes de brûleur

Chaque brûleur comporte un petit orifice d'allumage (Figure 38). Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible que cet orifice soit partiellement obstrué par des saletés. Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour désobstruer l'orifice d'allumage.

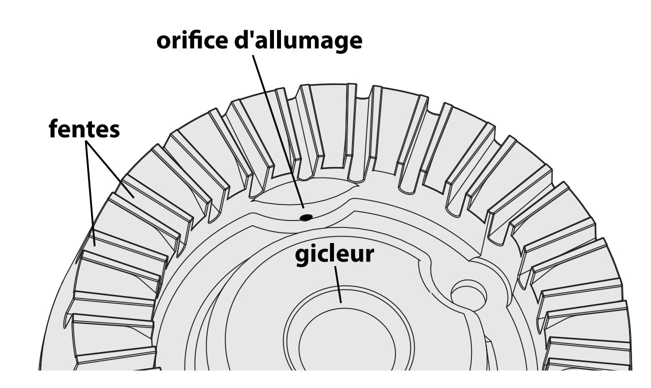


Figure 38 : Têtes de brûleurs à gaz

Remplacement de l’ampoule du four

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par des protecteurs en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (Figure 39).

1. Coupez l’alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
2. Pour enlever le dispositif de protection de l'ampoule, tournez-le délicatement dans le sens antihoraire, puis retirez-le sans le tourner. Ne pas tordre ou tourner.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule pour électroménagers. Replacez le protecteur de la lampe du four.
4. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil). Assurez-vous de remettre l'horloge à jour.

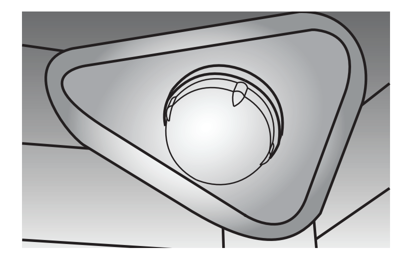


Figure 39 : Lampe de four protégée par un protecteur en verre

Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Ne retirez pas la porte du four tant que le four n'a pas complètement refroidi.

⚠ ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (Voir Figure 40).
2. Relevez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (Voir Figure 41). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate pour déverrouiller la charnière (Figure 42).
3. Tenez les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Voir Figure 43).
4. Continuez à tirer le bas de la porte vers vous lorsque vous faites pivoter le dessus de la porte vers l'appareil pour dégager entièrement les leviers de charnière (Figure 43).

Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Voir Figure 43).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir Figure 43). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, de manière à ce qu'elle soit parallèle au sol (Voir Figure 40).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Voir Figure 41).
5. Fermez la porte du four.

IMPORTANT

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des plats ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

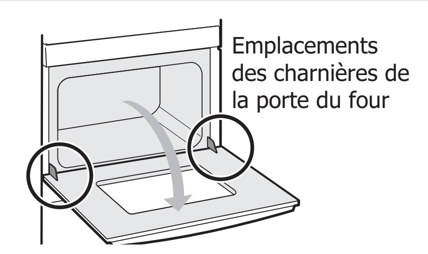


Figure 40 : Emplacement des charnières de la porte

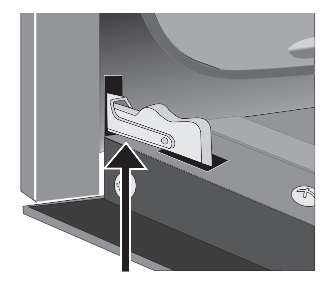


Figure 41 : Verrous de charnière de porte

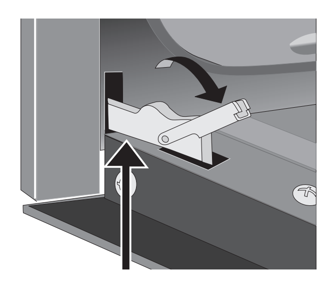


Figure 42 : Charnière en position déverrouillée



Figure 43 : Maintien de la porte pour le retrait

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de vos grilles à glissière

Ne touchez aux grilles du four que lorsque celles-ci sont refroidies.

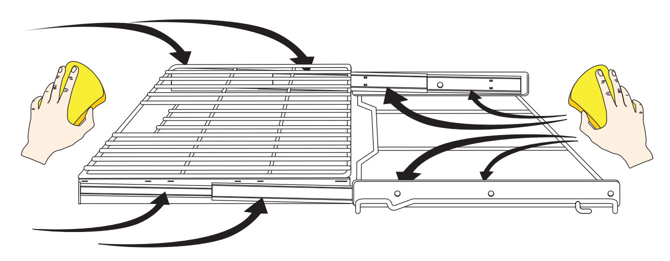
Après la cuisson ou le cycle de nettoyage, les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Remarques importantes :

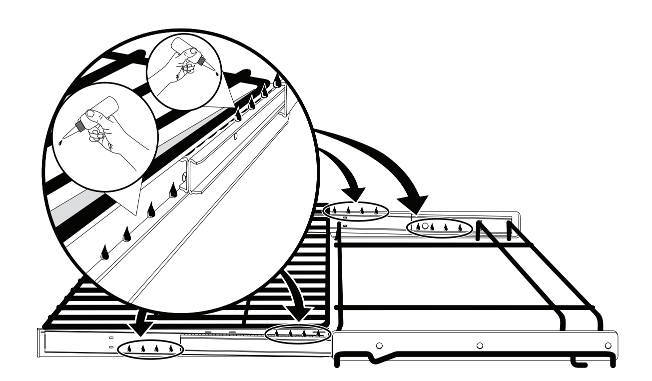
- Il est recommandé de retirer toutes les grilles du four pendant les cycles de nettoyage. Après un cycle de nettoyage, ou lorsque les grilles ne coulissent pas bien, traitez les grilles avec un lubrifiant au graphite.
- N'appliquez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson, ou tout autre produit de lubrification à base d'huile sur les glissières des grilles. N'utilisez que le lubrifiant au graphite sur cette zone.
- Il est important que les parties de la grille en contact avec les parois du four soient toujours légèrement recouvertes d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les rebords des grilles après chaque cycle de nettoyage ou lorsque les grilles commencent à glisser plus difficilement.

Pour lubrifier la grille à glissière :

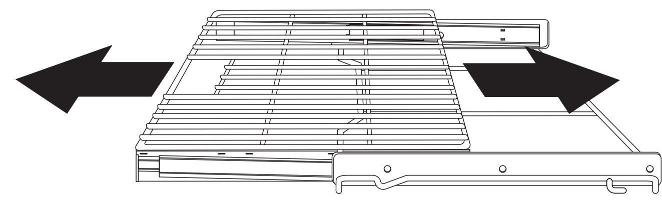
1. Sortez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un morceau de tissu. Déployez complètement la grille.
2. Enlevez les débris et les miettes et de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



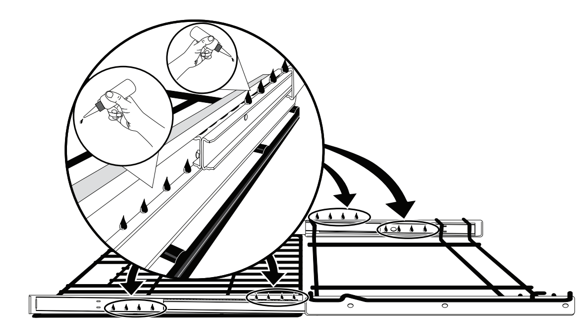
3. Secouez bien le lubrifiant au graphite avant application. Versez quatre gouttes de lubrifiant au graphite sur les glissières (voir zone entourée sur la figure ci-dessous). Répétez cette étape sur les deux côtés de la grille à glissière.



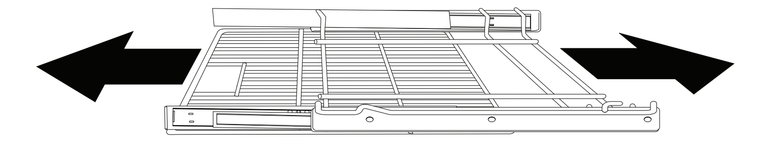
4. Déployez et retournez plusieurs fois la grille pour bien répartir le lubrifiant.



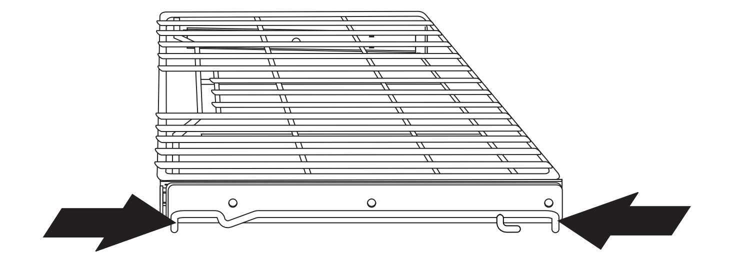
5. Retournez la grille à glissière. Secouez bien le lubrifiant au graphite avant application. Versez quatre gouttes de lubrifiant au graphite sur les glissières. Répétez cette étape sur les deux côtés de la grille à glissière.



6. Déployez et retournez plusieurs fois la grille pour bien répartir le lubrifiant.



7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le cadre extérieur de la grille à glissière, tel qu'indiqué ci-dessous. Si les rebords du cadre sont légèrement lubrifiés, l'ensemble de la grille glissera plus facilement lors des changements de position.



Replacez la grille dans le four avec le côté droit dirigé vers le haut.

Solutions aux problèmes de cuisson courants

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des biscuits brûle.	• Les biscuits sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. • La grille de four est surchargée. • Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite.	• Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. • Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 po. à 4 po.) tout autour des aliments dans le four. • Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.	• Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. • La grille est placée trop haut ou trop bas. • Le four est trop chaud.	• Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. • Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. • Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).
Le centre des gâteaux n'est pas cuit.	• Le four est trop chaud. • Les dimensions du moule ne sont pas adaptées. • Le moule n'est pas centré dans le four.	• Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F). • Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. • Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule de façon à laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po.) tout autour de celui-ci.
Les gâteaux ne sont pas nivelés.	• La cuisinière n'est pas de niveau. • Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est trop chargée. • Le moule est gauchi. • Lampe du four laissée allumée pendant la cuisson.	• Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau la cuisinière. • Assurez-vous de laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po.) entre chacun des moules. • N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. • Laissez la lampe désactivée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.	• Le four est trop froid. • • Le four est trop chargé. • La porte du four est ouverte trop fréquemment.	• Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. • Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. • Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

AVANT D'APPELER

Solutions aux problèmes courants

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau suivant. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème :

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « Régler de la température du four » de la page 25 si vous pensez que le four chauffe trop ou pas assez.
L'appareil n'est pas de niveau.	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Installez la grille du four au centre du four et placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre les parois pour permettre un dégagement. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
La cuisinière ne fonctionne pas.	Pour les modèles avec cordon d'alimentation, assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la prise électrique. Si l'électricité à l'intérieur de la demeure fonctionne, vérifiez la boîte de fusibles ou le disjoncteur. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour obtenir des renseignements sur les coupures de courant.
Le four ne fonctionne pas.	L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge » à la page 15. Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » à la page 14 et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée ou consultez la section « Le four ne fonctionne pas » de cette liste de vérification.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 30.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez « Utilisation de la fonction gril » à la page 21.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors du **nettoyage.** Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle de nettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « Réglage des commandes du four ». Viande trop proche de la flamme du grill. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et la flamme. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.

Le panneau de commande du four émet une alarme sonore et affiche un code d'erreur.	Le système de commande de four a décelé une défaillance ou une anomalie. Tournez le mode du four ou le sélecteur de température sur OFF (arrêt) pour effacer ce code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou au gril. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis remettez l'appareil sous tension. Réglez l'horloge à l'heure exacte. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou au gril. Si le problème persiste, tournez le mode du four et les sélecteurs de température sur OFF (arrêt) et appelez le 1-800-4-MY-HOME[MD] pour obtenir de l'aide.
Il reste de la saleté après le cycle de nettoyage.	Le cycle de nettoyage a été interrompu. Lisez les instructions de la section portant sur le nettoyage. Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction de nettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, le revêtement de la porte autour du joint, et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces zones avant de commencer le cycle de nettoyage. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse dure en nylon et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four. Le ventilateur de convection s'allume si le four fonctionne depuis 6 minutes, et il reste allumé pendant le processus de cuisson.
La fonction de nettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section portant sur le nettoyage.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas complètement tourné à la position Lite (allumage). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le à Lite (allumage) pour que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton de commande pour obtenir la dimension de flamme voulue. Les orifices des brûleurs sont obstrués. ÉTEIGNEZ le brûleur, puis utilisez une aiguille ou un fil métallique fin pour nettoyer les fentes des têtes des brûleurs et orifices d'allumage. Le cordon d'alimentation de la cuisinière n'est pas branché (modèles à allumage électrique seulement). Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique. Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Reportez-vous également à la section « Utilisation des commandes de surface au gaz » à la page 9.
La flamme est inégale ou ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.	Les fentes des brûleurs sont obstruées. Lorsque le brûleur de surface est ÉTEINT, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille. Il reste de l'humidité après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs.
La flamme du brûleur est trop haute.	Le bouton de commande du brûleur a été réglé à un niveau trop élevé. Réglez-le à un niveau plus bas. Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs de surface. La conversion au GPL est incorrecte. Reportez-vous au nécessaire de conversion GPL pour corriger le problème.

GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments gâchés suite à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un établissement commercial.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à vérifier et corriger l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant son utilisation.
9. Les frais encourus pour accéder à des parties de l'appareil pour une réparation, par exemple, le retrait des garnitures, des armoires, des clayettes, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais ne s'y limitant pas, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux placards, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, COMME DÉCRIT DANS LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS, QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Si vous devez faire appel au service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie, au cas où vous auriez besoin de faire appel au service après-vente. Si une réparation est effectuée, il est recommandé d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service après-vente en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une entreprise de réparation autorisée. Les caractéristiques ou spécifications des produits décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4